



2018 Staatschreiber

Cuvée Blanc Prestige, Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse
Région: Zurich
Producteur: Staatskellerei Zürich
Notation(s):
Elevage: 5 Mois en Cuve inox
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.5 %

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s): 70% Blauburgunder (Pinot Noir), 20% Riesling - Silvaner, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat

Référence: 0147718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
Zürich AOC
Staatskellerei Zürich

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): 70% Blauburgunder (Pinot Noir), 20% Riesling -
Silvaner, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat
Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans
selon le millésime.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés